

Pogacice sa eurokremom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml**vode
- **200 ml**mleka
- **700 g**brašna
- **20 g**svežeg kvasca
- **250 g**margarina
- **1 kašika**šecera
- **1 kašica**casoli
- **po potrebi**eurokrem
- **1 žumance** - za premazivanje

Priprema

Zagrejati mleko i vodu, izmrvti kvasac i dodati šecer. Sve promešati i ostaviti da kvasac nadoe. Kada je kvasac krenuo da nadolazi, dodati mu polovinu pripremljenog brašna i opet promešati. Postepeno dodavati preostalu polovinu brašna i kašicu soli, pa umesiti mekano i glatko testo. Ostaviti ga da odstoji oko 20 minuta. Zatim testo premesiti, razvuci u pravougaonik, pa po njemu narendati 1/5 margarina.

Preklopiti testo najpre sa gornje i donje, a onda sa leve i desne strane, pa ga još jednom presaviti. Uviti u providnu foliju i ostaviti na hladnom da odstoji 10 minuta. Postupak razvlacenja, rendanja margarina i preklapanja testa ponoviti još cetiri puta, dok se sav margarin ne potroši. Ukupno se testo razvlaci i preklapa pet puta.

Nakon što je testo odstojalo na hladnom i poslednji put, razviti ga na deblijinu od par milimetra i seci na manje ili veće pravougaonike (u zavisnosti od toga da li želite manje ili veće rolnice). Jednu polovinu pravougaonika

zaseci na tri dela, a na drugu, nezasecenu polovinu staviti eurokrem.

Krajeve zatvoriti viljuškom. Tako uraditi sa celokupnim testom. Poslagati rolnice u pleh obložen pek-papirom, premazati umucenim žumancetom i peci na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet